GW71B

Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu

khơi dậy những tiềm năng

Cám ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Samsung.
Vui lòng đăng ký sản phẩm tại địa chỉ web

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Sách hướng dẫn sử dụng này được sản xuất từ 100 % giấy tái chế.

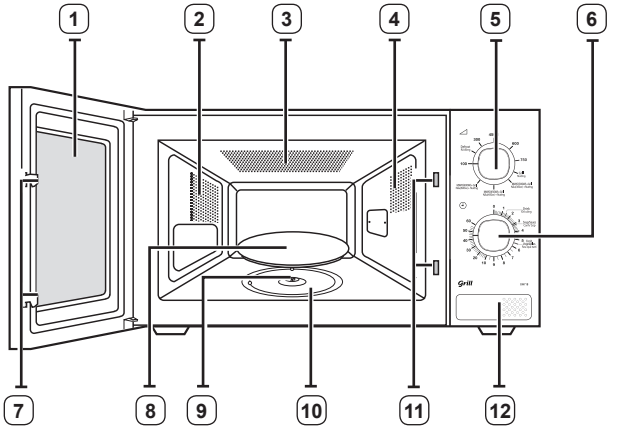
SAMSUNG

TIẾNG VIỆT

NỘI DUNG

Lò....2
Phụ kiện....3
Bảng điều khiển....3
Sử dụng sách hướng dẫn này....4
Thông tin an toàn....4
Lắp đặt lò vi sóng....11
Làm gì khi nghi ngờ hoặc chắc chắn lò vi sóng bị hư hỏng....11
Nấu nướng/Hâm nóngx....12
Ngừng nấu....12
Mức công suất....12
Điều chỉnh thời gian nấu....12
Rã đông thực phẩm thủ công....13
Sử dụng chức năng hâm nóng/nấu nướng nhanh....13
Cài đặt Hâm nóng/Nấu nướng nhanh....13
Chọn phụ kiện....13
Nướng....14
Kết hợp vi sóng và nướng....14
Hướng dẫn về dụng cụ nấu....15
Hướng dẫn nấu....16
Vệ sinh lò vi sóng....24
Các thông số kỹ thuật....25

LÒ



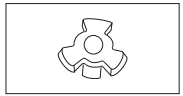
1. CỬA LÒ
2. LỖ THÔNG HƠI
3. NƯỚNG
4. ĐÈN
5. NÚM ĐIỀU KHIỂN THAY ĐỔI CÔNG SUẤT
6. NÚM THỜI LƯỢNG
7. THEN CỬA
8. ĐĨA XOAY
9. ĐẾ XOAY
10. VÒNG XOAY
11. LỖ KHÓA AN TOÀN
12. NHẤN NÚT MỞ CỬA

PHỤ KIỆN

Tùy theo kiểu lò mà quý vị đã mua, quý vị sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.

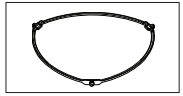
1. **Đế xoay**, đặt sẵn trên trục động cơ giữa lò.

   Mục đích: Đế xoay làm quay đĩa xoay.



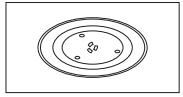
2. **Vòng xoay**, được đặt ở giữa tâm lò.

   Mục đích: Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.



3. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.

   Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.

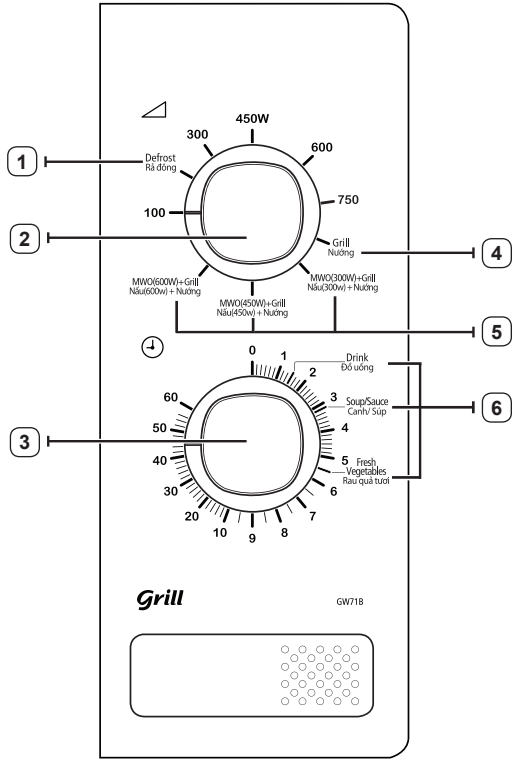


4. **Rế kim loại**, đặt trên đĩa xoay.

   Mục đích: Rế kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.

KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



1. RÃ ĐÔNG
2. NÚM ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT NẤU
3. NÚM THỜI LƯỢNG
4. NƯỚNG
5. KẾT HỢP
6. HÂM NÓNG NHANH

SỬ DỤNG SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

Quý vị vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của quý vị cung cấp nhiều thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng

Ngay bên trong bìa sách, quý vị sẽ tìm thấy phần hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng, giải thích bốn chức năng nấu nướng cơ bản:

- Nấu thực phẩm
- Rã đông thực phẩm tự động
- Nướng thực phẩm
- Tăng thời gian nấu

Ở mặt trước của tập sách, quý vị sẽ thấy các hình vẽ minh họa lò vi sóng, và quan trọng hơn là bảng điều khiển, giúp quý vị tìm thấy các nút chức năng một cách dễ dàng.

THÔNG TIN AN TOÀN

- Trước khi vận hành lò, xin vui lòng đọc kỹ toàn bộ tài liệu hướng dẫn sử dụng này và cất nó ở một nơi an toàn gần lò để sử dụng về sau.
- Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích sử dụng dự định được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Quý vị có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành lò.
- Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của quý vị có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.

Những ký hiệu và khuyến cáo an toàn quan trọng.

Những ký hiệu sau đây được sử dụng trong sách hướng dẫn sử dụng này:

⚠ **CẢNH BÁO**	Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người**.
⚠ **KHUYẾN CÁO**	Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.
⚠ **KHUYẾN CÁO**	Để giảm thiểu nguy cơ hỏa hoạn, nổ, điện giật, hoặc thương tổn khi sử dụng lò vi sóng, xin vui lòng tuân thủ những khuyến cáo an toàn cơ bản này.

	KHÔNG ĐƯỢC thử.
	KHÔNG ĐƯỢC tháo rời.
	KHÔNG ĐƯỢC chạm vào.
	Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.
	Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.
	Đảm bảo bếp được nối đất để tránh bị điện giật.
	Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.
	Lưu ý
	Quan trọng

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về lắp đặt

Việc lắp đặt lò này phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên đầy đủ chuyên môn về lò vi sóng và được nhà sản xuất huấn luyện. Xin xem thêm phần “Lắp đặt lò vi sóng”.

Cắm dây điện vào một ổ điện phù hợp trên tường hoặc trên cao và chỉ sử dụng ổ điện đó riêng cho bếp này. Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Ngoài ra, không được sử dụng dây nối điện.

- Không tuân thủ cảnh báo này và sử dụng chung một ổ điện trên tường cho các thiết bị khác hoặc sử dụng dây nối điện có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Không được sử dụng bộ biến thế. Nó có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Việc lắp đặt bếp này phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên đầy đủ chuyên môn hoặc công ty dịch vụ.

- Không tuân thủ hướng dẫn này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn, nổ, hư hại sản phẩm hoặc thương tổn cho người.

Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

Không được lắp đặt bếp này gần bếp lò hoặc những vật liệu dễ cháy.
Không được lắp đặt bếp này ở nơi ẩm ướt, trơn trượt hoặc bụi bặm, ở nơi có thể tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng hoặc nước (mưa).
Không được lắp đặt bếp này ở nơi có thể có khí đốt rò rỉ.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Bếp này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.

Bếp này phải được nối đất phù hợp.
Không được nối đất bếp này qua một ống dẫn khí đốt, ống nước bằng nhựa, hoặc đường dây điện thoại.

- Điều này có thể gây điện giật, hỏa hoạn, nổ, hoặc hư hại cho sản phẩm.
- Tuyệt đối không được cắm dây điện vào một ổ điện không được nối đất đúng cách đồng thời phải đảm bảo rằng bếp tuân thủ các tiêu chuẩn của địa phương và quốc gia.

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về lắp đặt

Bếp này nên được bố trí sao cho người sử dụng có thể dễ dàng tiếp cận phích cắm.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn do rò rỉ điện.

Bếp cần được lắp đặt trên một nền cứng và cân bằng có thể chịu được trọng lượng của bếp.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây rung lắc, phát ra tiếng ồn bất bình thường, hoặc gây hư hại cho sản phẩm.

Giữ khoảng cách phù hợp với tường khi lắp đặt bếp.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra hỏa hoạn do không khí quá nóng.

Đảm bảo chiều cao tối thiểu của không gian trống cần thiết phía trên bề mặt nóc lò.

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về điện

Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.

- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và lau sạch nó bằng một mảnh vải khô.
- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Cắm phích cắm vào ổ điện trên tường theo đúng hướng sao cho dây điện chạy hướng xuống nền nhà.

- Nếu quý vị cắm phích cắm vào ổ điện theo hướng ngược lại, các sợi dây đồng nhỏ bên trong cáp điện có thể bị hư hại và điều này có thể sẽ gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.
Không được xoắn hoặc cột chặt dây điện.
Không được treo dây điện trên một đồ vật bằng kim loại, đặt một vật nặng đè lên dây điện, luồn dây điện qua giữa các đồ vật, hoặc nhét dây điện vào khoảng trống phía sau bếp.

- Điều này có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được nắm kéo phần dây khi muốn rút phích cắm ra khỏi ổ điện.

- Luôn luôn rút phích cắm ra khỏi ổ điện bằng cách nắm núm cao su của đầu cắm.
- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu bếp hoặc dây điện bị hư hỏng hoặc tổn hại, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về điện

Rút phích cắm ra khỏi ổ điện khi không sử dụng bếp trong thời gian dài hoặc khi có giông bão/giông nhiệt.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng về sử dụng

Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v...), quý vị phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm. Không được chạm vào bếp hoặc dây điện.

- Không được sử dụng quạt thông gió.
- Chỉ một tia lửa nhỏ cũng có thể gây ra cháy nổ.

Thận trọng không để cửa bếp, bộ cấp nhiệt hoặc bất kỳ bộ phận nào khác tiếp xúc với cơ thể trong khi nấu hoặc sau khi vừa nấu xong.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng.

Bếp sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

Cần đảm bảo sử dụng lò chuyên dụng và mang găng tay được cung cấp kèm theo sản phẩm khi dịch chuyển bộ cấp nhiệt, và kiểm tra xem nhiệt độ có giảm xuống đáng kể hay không sau khi nấu (ít nhất trong 10 phút sau khi nướng hoặc nấu ở chế độ kết hợp).

LUÔN LUÔN sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.

Đứng cách xa lò với khoảng cách một cánh tay khi mở cửa lò.
Lý do: Khí nóng hoặc hơi nước thoát ra có thể gây bỏng.

Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây:

- Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
- Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
- Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.
- Liên hệ với bác sĩ

Nếu dây cấp điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ khách hàng đại diện hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.

Không nên hâm nóng trứng sống còn nguyên vỏ hoặc trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì điều này có thể gây nổ, ngay cả sau khi tắt lò.

CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được những tai nạn có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Lò này không dành cho những người dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn.

CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ nhỏ cách xa lò để tránh bị bỏng.

CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng bếp đã được tắt công tắc trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.

- Điều này có thể gây điện giật.

Không được tắt bếp bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi bếp đang vận hành.

- Cắm phích cắm trở lại vào ổ điện trên tường có thể tạo ra một tia lửa điện và gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Giữ tất cả bao bì đóng gói cách xa tầm với của trẻ em, vì những vật liệu này có thể nguy hiểm đối với trẻ nhỏ.

- Nếu trẻ trùm một chiếc túi hoặc bao bì lên đầu, nó có thể sẽ khiến trẻ bị ngạt thở.

Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật, bỏng hoặc thương tổn.

Không bao giờ sử dụng bếp này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài nấu ăn.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra hỏa hoạn.

Mở nắp các hộp chứa kín (chai sữa, chai đựng thực phẩm trẻ em, v.v...) và dùng dao đục lỗ trên những thực phẩm như trứng còn nguyên vỏ và hạt dẻ trước khi nấu.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng hoặc chấn thương do thực phẩm trào ra ngoài.

Không được chạm vào mặt bên trong của lò ngay sau khi nấu, vì nhiệt độ bên trong lò rất cao sau khi bị đun nóng trong một thời gian dài hoặc chỉ hâm nóng một lượng thực phẩm nhỏ.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây bỏng.

Không được dùng những đồ vật được mạ nhôm hoặc bằng kim loại (như hộp đựng, nĩa, v.v...) hoặc những hộp đựng được trang trí bằng vàng hoặc bạc.

- Điều này có thể tạo ra các tia lửa điện.

Tuyệt đối không được đun nóng những hộp đựng bằng nhựa hoặc giấy và không được sử dụng các loại hộp đựng này với mọi chức năng của lò.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra hỏa hoạn.

Thận trọng không để thực phẩm tiếp xúc trực tiếp với bộ cấp nhiệt khi nấu thực phẩm trong lò.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được nấu thực phẩm với nhiệt độ quá cao.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được hâm nóng thực phẩm được bọc bằng giấy như giấy báo hoặc tạp chí.

- Điều này có thể gây ra hỏa hoạn.

Không được sử dụng hoặc đặt các loại thuốc xịt hoặc đồ vật dễ cháy gần lò.

- Điều này có thể gây ra cháy nổ.

Không được mở cửa lò khi thực phẩm trong ngăn nấu đang cháy thành ngọn lửa.

- Nếu quý vị mở cửa lò, luồng khí ôxy từ bên ngoài tràn vào có thể sẽ gây ra hỏa hoạn.

Không được đút ngón tay, những dị vật ngoại lai hoặc đồ vật bằng kim loại như kim gút hoặc kim khâu vào các khe cắp và thoát nước hoặc các lỗ thông hơi. Nếu dị vật ngoại lai lọt vào những lỗ này, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường và liên hệ với nhà cung cấp sản phẩm hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây điện giật hoặc thương tổn.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC chứa thực phẩm đầy tới miệng hộp đựng và chọn các loại hộp đựng có miệng rộng hơn đáy để tránh thực phẩm lỏng tràn ra ngoài khi sôi. Bình cổ hẹp cũng có thể bị nổ nếu quá nóng.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC hâm nóng bình sữa em bé khi đang đậy nắp, vì bình có thể nổ nếu quá nóng.

KHÔNG ĐƯỢC chạm vào bộ phận cấp nhiệt hoặc thành bên trong lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.

Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước, và giữ cáp điện cách xa các bề mặt nóng.

Không được vận hành bếp khi cáp điện hoặc phích cắm đã bị hỏng.

KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Điện sẽ được ngắt tự động để đảm bảo an toàn. Quý vị có thể vận hành lò bình thường sau khi để yên 30 phút. Tốt nhất là luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò. Nước sẽ hấp thu năng lượng của vi sóng nếu lò vô tình được bật lên.

CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.

Nếu chất lỏng tràn vào lò, hãy lập tức ngắt điện và xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu bếp phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được cố tự sửa chữa, tháo rời, hoặc điều chỉnh bếp.

- Vì khung sản phẩm có thể nhiễm tĩnh điện cao thế nên có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Quý vị có thể bị phơi nhiễm trước các tia điện từ.
- Khi cần sửa chữa lò, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào bếp, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Nếu phát hiện có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và giữ nắp lò đóng để dập tắt lửa;

KHUYẾN CÁO Những khuyến cáo về sử dụng

Chỉ sử dụng những dụng cụ phù hợp với lò vi sóng, KHÔNG ĐƯỢC sử dụng hộp đựng bằng kim loại, bát đĩa có trang trí vàng hoặc bạc, xiên hoặc nĩa, v.v... Nhớ gỡ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa.
Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.

Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa;

Lượng thực phẩm nhỏ đòi hỏi thời gian nấu hoặc hâm nóng ngắn.
Nếu sử dụng thời gian nấu bình thường, thực phẩm có thể quá nóng và phát hỏa.

Quý vị có thể nghe thấy tiếng lách cách trong khi vận hành lò (đặc biệt khi rã đông).
Lý do: Âm thanh này là bình thường khi công suất điện năng thay đổi.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG ĐƯỢC cho phép trẻ nhỏ sử dụng hoặc nghịch lò vi sóng. Cũng không nên để trẻ đến gần lò vi sóng khi đang vận hành mà không giám sát. Không nên cất hoặc giấu những đồ vật hấp dẫn trẻ nhỏ phía trên lò.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.

Thận trọng vì các loại thức uống hoặc thực phẩm có thể rất nóng sau khi hâm nóng.

- Nhất là khi cho trẻ nhỏ ăn, quý vị phải kiểm tra xem thực phẩm đã đủ nguội chưa.

Thận trọng khi hâm nóng các chất lỏng như nước hoặc các thức uống khác.

- Nhớ khuấy đều trong hoặc sau khi nấu.
- Tránh dùng hộp đựng hoặc bình chứa cổ hẹp dễ tuột tay đánh rơi.
- Chỉ lấy hộp đựng thực phẩm ra ít nhất 30 giây sau khi hâm nóng.
- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây đổ tràn bất ngờ thực phẩm chứa bên trong hộp đựng và gây bỏng.

Không được cầm nắm thực phẩm hoặc các bộ phận bên trong lò ngay sau khi nấu.

- Hãy sử dụng găng tay vì trên mặt bếp có thể rất nóng và quý vị có thể bị bỏng.
- Nếu quý vị đẩy một chiếc đĩa tráng men hoặc một chiếc chảo không dính chứa thực phẩm về phía trước, thực phẩm có thể sẽ sánh ra ngoài và gây bỏng.

Nếu trên bề mặt bếp xuất hiện vết nứt, hãy tắt công tắc điện ngay.

- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây ra điện giật.

Không được dùng vật sắc nhọn cào trên lớp kính ở cửa lò.

- Hành động này có thể khiến lớp kính bị hư hỏng hoặc vỡ.

Không được đứng trên nóc lò hoặc đặt các đồ vật (như quần áo, tấm đậy lò, nến đang cháy, bát đĩa, hóa chất, các đồ vật bằng kim loại, v.v...) lên trên lò.

- Những đồ vật như vải vóc có thể bị mắc kẹt vào cửa lò.
- Điều này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn, gây hư hỏng cho sản phẩm, hoặc gây thương tổn cho người.

Không được vận hành bếp khi tay đang ướt.

- Điều này có thể gây điện giật.

Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt bếp.

- Ngoài việc độc hại cho con người, những hóa chất này còn có thể gây điện giật, hỏa hoạn hoặc gây hư hỏng cho bếp.

Không được tạo áp lực lớn hoặc gây va chạm mạnh lên cửa lò hoặc các bộ phận bên trong lò.

- Điều này có thể làm lò biến dạng hoặc gây thương tổn cho người do sự rò rỉ sóng điện.
- Treo đồ vật lên cửa lò có thể khiến lò bị rơi và gây thương tổn cho người.
- Nếu cửa lò bị hư hỏng, xin đừng sử dụng lò và liên hệ ngay với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.

Không được đặt bếp lên trên một đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc các đồ vật bằng thủy tinh.

- Điều này có thể gây hư hỏng chậu rửa bát hoặc đồ vật thủy tinh.

Chỉ sử dụng lò sau khi đã đóng cửa.

- Sử dụng lò khi lò đang bị nhiễm bẩn bởi các dị vật ngoại lai như thực phẩm thừa có thể sẽ làm hỏng lò.

Thận trọng khi gỡ lớp giấy hoặc màng bọc thực phẩm vừa lấy ra khỏi bếp.

- Nếu thực phẩm còn quá nóng, hơi nước nóng có thể đột ngột thoát ra khi quý vị gỡ lớp giấy hoặc màng bọc và có thể khiến quý vị bị bỏng.

Không được rút phích cắm điện của bếp bằng cách kéo phần dây, luôn luôn nắm chặt phích cắm và rút thẳng ra khỏi ổ điện.

- Phần dây điện bị hư hỏng có thể gây đoản mạch, hỏa hoạn và/hoặc điện giật.

Không được để mặt hoặc cơ thể gần lò khi đang nấu hoặc khi vừa mở cửa lò sau khi nấu.

- Lưu ý không để trẻ em đến gần lò.
- Không tuân thủ khuyến cáo này có thể gây bỏng do nhiệt.

Không được đặt thực phẩm hoặc những đồ vật nặng trên cửa lò khi mở cửa.

- Thực phẩm hoặc đồ vật có thể rơi và có thể gây bỏng hoặc thương tổn.

Không được làm nguội đột ngột cửa lò, phần bên trong lò, hoặc món ăn bằng cách dội nước lên lò trong khi nấu hoặc sau khi vừa nấu xong.

- Điều này có thể gây hư hỏng cho lò. Hơi nước hoặc các tia nước nóng bắn ra có thể gây bỏng hoặc thương tổn.

Bếp không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

CẢNH BÁO Những cảnh báo quan trọng khi vệ sinh bếp

Không được vệ sinh bếp bằng cách phun nước trực tiếp lên bếp.
Không được sử dụng các dung dịch benzen, chất tẩy hoặc cồn để vệ sinh bếp.

- Điều này có thể làm bạc màu, biến dạng, hư hỏng, gây điện giật hoặc hỏa hoạn.

Trước khi vệ sinh hoặc tiến hành bảo trì lò, nhớ rút phích cắm điện của lò ra khỏi ổ cắm điện trên tường và lau sạch thực phẩm thừa bám trên cửa và ngăn nấu.

- Không tuân thủ cảnh báo này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.

Vì sự an toàn của quý vị, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.

Trong khi vệ sinh lò, các bề mặt có thể nóng hơn bình thường và không nên cho trẻ em đến gần. (chỉ dành cho mẫu làm vệ sinh được)

Mọi trường hợp chảy tràn phải được loại bỏ trước khi vệ sinh và phải xác định rõ những dụng cụ nào có thể để lại bên trong lò trong khi vệ sinh. (chỉ dành cho mẫu làm vệ sinh được)

KHUYẾN CÁO Các khuyến cáo khi vệ sinh bếp

Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

Thận trọng khi vệ sinh bếp (bên ngoài/bên trong) để không gây thương tổn cho bản thân.

- Quý vị có thể bị thương vì những cạnh sắc của bếp.

Không được vệ sinh bếp bằng dụng cụ vệ sinh hơi nước.

- Điều này có thể gây ra hiện tượng ăn mòn.

CẦN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến quý vị bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

(a) Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

(b) Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước, không để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Nếu lò bị hư hỏng, không được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
(1) Cửa (vênh)
(2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
(3) Đệm cửa và bề mặt tiếp xúc

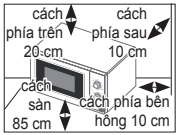
(d) Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Sản phẩm này là một thiết bị ISM nhóm 2 lớp B. Định nghĩa của nhóm 2 bao gồm tất cả các thiết bị ISM có phát sinh năng lượng tần số vô tuyến và/hoặc sử dụng năng lượng này dưới hình thức tia bức xạ điện từ dùng trong xử lý vật liệu, thiết bị EDM và hàn hồ quang. Lớp B là những thiết bị phù hợp để sử dụng theo các tiêu chuẩn dân dụng và các tiêu chuẩn nối trực tiếp với lưới điện hạ thế cung cấp năng lượng cho các tòa nhà vì mục đích dân dụng.

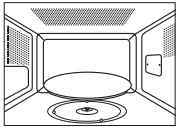
LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85 cm. Bề mặt đó phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.

1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Lấy tất cả những miếng độn bên trong lò khi đóng gói ra khỏi lò.
   Lắp vòng xoay và đĩa xoay.
   Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.



3. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

Nếu cáp nguồn bị hư hỏng, phải thay thế bằng loại cáp chuyên dụng hoặc hệ cáp của nhà sản xuất hoặc đại lý phân phối.
Để đảm bảo an toàn điện, sử dụng ổ cắm 3 chân, 230 V, 50 Hz, AC có nối đất. Nếu cáp điện của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế mới bằng một sợi cáp chuyên dụng.

Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

LÀM GÌ KHI NGHI NGỜ HOẶC CHẮC CHẮN LÒ VI SÓNG BỊ HƯ HỎNG

Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.

Điều này là bình thường.

- Ngưng tụ hơi nước trong lò.
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lò thông hơi.

Lò không khởi động khi bạn đã xoay núm THỜI LƯỢNG (TIMER).

- Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?

Thực phẩm hoàn toàn không được nấu.

- Bạn đã cài đặt thời lượng đúng chưa?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?

Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống.

- Quý vị đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thực phẩm đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)

- Quý vị có sử dụng đĩa được trang trí bằng kim loại không?
- Có phải quý vị đã để quên muỗng nĩa hoặc một dụng cụ khác bằng kim loại bên trong lò?
- Có phải giấy bọc thực phẩm bằng nhôm được đặt quá gần thành bên trong lò hay không?

Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi.

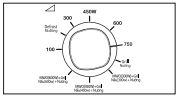
- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa ti vi, radio và ăng ten.

Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp quý vị khắc phục được hư hỏng, hãy liên hệ người bên hoặc dịch vụ hậu mãi SAMSUNG.

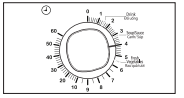
NẤU NƯỚNG/HÂM NÓNGX

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm. LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu. Trước hết, đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Sau đó, đóng cửa lò lại.

1. Cài đặt mức công suất tối đa bằng cách xoay núm **ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT NẤU (COOKING POWER CONTROL)**. **(CÔNG SUẤT TỐI ĐA: 750 W)**



2. Chọn thời gian nấu bằng cách xoay núm **THỜI LƯỢNG (TIMER)**.



Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.

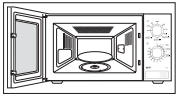
Không bao giờ được vận hành lò khi lò để trống.

Bạn có thể thay đổi mức công suất trong khi nấu bằng cách xoay núm **ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT NẤU (COOKING POWER CONTROL)**.

NGỪNG NẤU

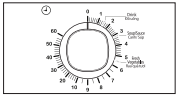
Quý vị có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào để kiểm tra thực phẩm.

1. Để tắt tạm thời, hãy mở cửa.



Kết quả: Dừng nấu. Đóng cửa lò lại để tiếp tục.

2. Để dừng hoàn toàn; Xoay núm **THỜI LƯỢNG (TIMER)** về “0”.



MỨC CÔNG SUẤT

Quý vị có thể chọn một trong các mức công suất sau.

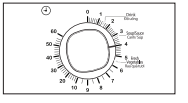
Mức công suất	Công suất	
	LÒ VI SÓNG	NƯỚNG
CAO	750 W	-
CAO VỪA	600 W	-
VỪA	450 W	-
THẤP VỪA	300 W	-
RÃ ĐÔNG (Defrost / Rã đông)	180 W	-
THẤP/GIỮ ẤM	100 W	-
NƯỚNG	-	950 W
KẾT HỢP I (MWO(300W)+Grill / Nấu(300w) + Nướng)	300 W	950 W
KẾT HỢP II (MWO(450W)+Grill / Nấu(450w) + Nướng)	450 W	950 W
KẾT HỢP III (MWO(600W)+Grill / Nấu(600w) + Nướng)	600 W	950 W

Nếu quý vị chọn mức công suất cao, thời gian nấu sẽ giảm xuống.

Nếu quý vị chọn mức công suất thấp, thời gian nấu sẽ tăng lên.

ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN NẤU

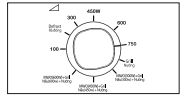
Điều chỉnh thời gian nấu còn lại bằng cách xoay núm **THỜI LƯỢNG (TIMER)**.



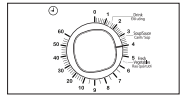
RÃ ĐÔNG THỰC PHẨM THỦ CÔNG

Chức năng rã đông cho phép bạn rã đông thịt, thịt gia cầm, cá hoặc bánh mì/bánh ngọt. Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm đông lạnh ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Xoay núm **ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT NẤU (COOKING POWER CONTROL)** đến mức công suất (180W).



2. Xoay núm **THỜI LƯỢNG (TIMER)** để chọn trọng lượng phù hợp.



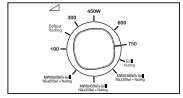
Kết quả: Quá trình rã đông bắt đầu.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

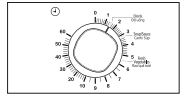
SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HÂM NÓNG/NẤU NƯỚNG NHANH

Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Xoay núm **ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT NẤU (COOKING POWER CONTROL)** đến mức công suất tối đa.



2. Xoay núm **THỜI LƯỢNG (TIMER)** để chọn hâm nóng nhanh. (thức uống hoặc súp/nước sốt, rau cải tươi)



Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

CÀI ĐẶT HÂM NÓNG/NẤU NƯỚNG NHANH

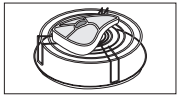
Đây là một số mẹo và khuyến cáo nên áp dụng khi nấu hoặc hâm nóng thức ăn với chức năng hâm nóng và nấu nhanh.

Ký hiệu	Loại khẩu phần	Công suất	Khẩu phần	Thời gian nấu	Thời gian chờ
Drink Đồ uống	Thức uống	750 W	150 ml	1 phút 30 giây	1-2 phút
Soup/Sauce Canh/ Súp	Súp/Nước sốt (nguội)	750 W	200-250 ml	3 phút 10 giây	2-3 phút
Fresh Vegetables Rau quả tươi	Rau cải tươi	750 W	300-350 g	5 phút 30 giây	3 phút

CHỌN PHỤ KIỆN

Sử dụng các vật chứa an toàn với vi sóng; không sử dụng các hộp, đĩa nhựa, ly giấy, các loại khăn, v.v..

Nếu bạn muốn chọn chế độ nấu kết hợp (nướng và vi sóng), chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Nồi nấu hoặc dụng cụ kim loại có thể làm hỏng lò của quý vị.

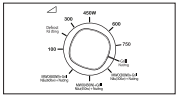


Để biết thêm thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, vui lòng tham khảo hướng dẫn về dụng cụ nấu ở trang 15.

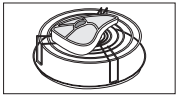
NƯỚNG

Chế độ nướng cho phép quý vị nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng. Với mục đích này, miếng đệm nướng được cung cấp kèm với lò vi sóng.

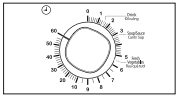
1. Để chuẩn bị nướng hay làm nóng lò đến nhiệt độ cần thiết, bằng cách xoay núm **ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT NẤU (COOKING POWER CONTROL)** đến ký hiệu nướng **(Grill)** (Nướng) và xoay núm **THỜI LƯỢNG (TIMER)** đến vị trí thích hợp.



2. Hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế.



3. Chọn thời gian nấu phù hợp bằng cách xoay núm **THỜI LƯỢNG (TIMER)**. (Ví dụ: 60 phút)



Kết quả: Bắt đầu nấu.

Bạn không cần lo lắng khi thấy thiết bị đun nóng đỏ rồi tắt trong khi nướng. Hệ thống này được thiết kế để tránh quá nhiệt bên trong lò.

Luôn luôn sử dụng găng tay khi chạm vào vật chứa, vì chúng rất nóng.

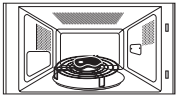
KẾT HỢP VI SÓNG VÀ NƯỚNG

Quý vị cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

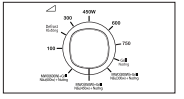
Luôn luôn dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

Luôn luôn dùng găng tay lò khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, do chúng rất nóng.

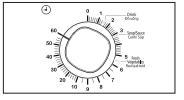
1. Mở cửa lò bằng cách ấn vào nút lớn nằm ở góc dưới bên phải của bảng điều khiển. Đặt thức ăn lên rế và đặt rế lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



2. Xoay **núm ĐIỀU KHIỂN CÔNG SUẤT NẤU (COOKING POWER CONTROL)** đến mức công suất thích hợp (MWO(300W)+Grill Nấu(300w)+Nướng, MWO(450W)+Grill Nấu(450w)+Nướng, MWO(600W)+Grill Nấu(600w)+Nướng).



3. Xoay núm **THỜI LƯỢNG (TIMER)** để chọn thời gian nấu phù hợp. (Ví dụ: 60 phút)



Kết quả: Bắt đầu nấu.

Mức vi sóng tối đa cho chế độ kết hợp vi sóng và nướng là 600 W.

HƯỚNG DẪN VỀ DỤNG CỤ NẤU

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng. Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, quý vị không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa nướng	✓	Không nên để nóng trước quá 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc bọc giấy báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc trang trí kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Vật dụng thủy tinh		
• Đồ gốm chịu nhiệt	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Túi cột miệng dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Hộp chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Màng bọc thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Túi dùng cho tủ lạnh	✓✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ **: Khuyến nghị**
✓✗ **: Cẩn thận khi sử dụng**
✗ **: Không an toàn**

HƯỚNG DẪN NẤU

VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu
Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau bina	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Bông cải xanh	300 g	600 W	10-11	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu	300 g	600 W	8-9	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Đậu xanh	300 g	600 W	10-11	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	9-10	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (kiểuTrung Hoa)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh.

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Nấu có đậy nắp.
Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước khi chờ nguội để thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Lưu ý: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Nấu không đậy nắp. Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Gạo trắng (luộc sơ)	250 g	750 W	17-18	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo lức (luộc sơ)	250 g	750 W	22-23	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo lức	250 g	750 W	22-23	10	Thêm 600 ml nước lạnh.
Gạo hỗn hợp (gạo + gạo dại)	250 g	750 W	18-19	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Bắp hỗn hợp (gạo + ngũ cốc)	250 g	750 W	19-20	5	Thêm 400 ml nước lạnh.
Mì ống	250 g	750 W	11-12	5	Thêm 1000 ml nước nóng.

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Các loại rau nên được nấu ở mức công suất vi sóng cao nhất (750 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp đặt cọng vào giữa.
Cải Brúcxen	250 g	6½-7½	3	Thêm 60-75 ml (5-6 muỗng canh) nước.
Cà rốt	250 g	5-6	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Cải xúp lơ	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp đặt cọng vào giữa.
Bí xanh	250 g	4-4½	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà tím	250 g	4½-5	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh.
Tỏi tây	250 g	5-5½	3	Cắt tỏi thành lát dày.

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Nấm	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Đổ nước chanh vào. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.
Củ hành	250 g	5-6	3	Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước.
Ớt	250 g	4½-5	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ cải	250 g	5-5½	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của quý vị sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống.
Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 750 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).
Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng.
Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng).
Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.
Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.
Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, quý vị cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ: Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40 °C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ: Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.

CHÚ Ý:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng.

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức uống (cà phê, sữa, trà, nước với nhiệt độ phòng)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca) 500 ml (2 ca)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Rót thức uống vào một ly gốm nhưng không đậy nắp và hâm nóng. Đặt ly (150 ml) hoặc ca (250 ml) vào giữa mâm xoay, khuấy đều trước và sau thời gian chờ.
Súp (giữ lạnh)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Rót vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Món hầm (giữ lạnh)	350 g	600 W	5-6	2-3	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Mì ống với nước sốt (giữ lạnh)	350 g	600 W	4-5	3	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Chan nước sốt (giữ lạnh) vào mì ống	350 g	600 W	4½-5½	3	Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Đặt 2-3 phần thực phẩm giữ lạnh trên một đĩa men. Bọc thực phẩm bằng giấy bóng nhựa dùng cho lò vi sóng.
Thức ăn chín đông lạnh	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Đặt đĩa chịu nhiệt dùng cho lò vi sóng có chứa thức ăn chín đông lạnh (-18 °C) lên đĩa xoay. Đâm thủng màng bọc hoặc bọc thức ăn bằng giấy bóng nhựa dùng cho lò vi sóng. Sau khi hâm nóng chờ trong 4 phút.

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thực phẩm dành cho trẻ (Rau cải + thịt)	190 g	600 W	30 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Cháo cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600 W	20 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Sữa dành cho trẻ	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây từ 1 phút đến 1 phút 10 giây	2-3	Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.

RÃ ĐÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình quý vị có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt.

Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không nguội lạnh.

Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.

Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Mọi thực phẩm đông lạnh cần rã đông ở mức công suất (180 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thịt				
Bò cắt lát	500 g	10-12	5-20	Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nữa thời gian rã đông!
Miếng thịt heo	250 g	7-8		
Thịt gia cầm				
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	12-14	15-40	Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nữa thời gian rã đông!
Nguyên con gà	1000 g	25-28		
Cá				
Philê Cá	250 g (2 miếng)	6-7	5-20	Đặt cá đông lạnh vào giữa đĩa men cạn. Xếp cá sao cho phần mỏng nằm dưới, phần dày nằm trên. Bọc các đầu nhỏ bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nữa thời gian rã đông!
	400 g (4 miếng)	11-13		
Trái cây				
Quả mọng	250 g	6-7	5-10	Xếp trái cây lên một đĩa thủy tinh tròn, cạn (có đường kính lớn).
Bánh mì				
Bánh mì nguyên ổ (mỗi ổ 50 g)	2 ổ	1½-2	5-10	Xếp các ổ bánh thành vòng tròn hoặc nằm ngang trên giấy ăn ngay giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nữa thời gian rã đông!
	4 ổ	3-4		
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	4-5		
Bánh mì Đức (bột mì + bột lúa mạch)	500 g	8-10		

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Chúng hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 2-3 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng:
Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng:
Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng:
Khi chỉ sử dụng chế độ nướng, phải đảm bảo lò đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau. Hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều.
Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong mô hình này:
600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng
Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng:
Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng:
Khi chỉ sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), phải đảm bảo thiết bị đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau cửa lò. Hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác. Nếu không thì chúng phải được đặt trực tiếp trên đĩa xoay. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.
Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 2-3 phút trước khi nướng thực phẩm.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Chế độ nấu	Thời gian mặt thứ 1 (phút)	Thời gian mặt thứ 2 (phút)	Hướng dẫn
Các lát bánh mì nướng	4 ổ (4 x 25 g)	Chỉ nướng	4-6	3-4	Đặt những lát bánh kế nhau trên rế.
Bánh mì tròn (đã nướng)	2-4 miếng	Chỉ nướng	2-3	1-2	Để bánh mì cuốn sẵn với mặt đáy ngửa lên thành hình tròn trực tiếp lên rế.
Cà chua nướng	250 g (2 miếng)	300 W + Nướng	4½-5½	-	Cắt cà chua làm đôi. Rắc muối, tiêu và phết một chút bơ lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt đĩa lên trên rế.
Bánh mì nướng Hawaii	2 ổ (300 g)	300 W + Nướng	5-7	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì nướng có phết nguyên liệu lên mặt (giăm bông, dứa, bơ lát) nằm cạnh nhau trên rế. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Cánh gà (giữ lạnh)	400-500 g (6 miếng)	300 W + Nướng	11-13	9-11	Ướp các miếng thịt gà giữ lạnh như cánh gà và đùi gà với dầu và gia vị. Xếp theo hình tròn trên miếng đệm với phần xương quay vào giữa lò. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Nguyên con gà	1200 g	450 W + Nướng	20-25	15-20	Thoa dầu và gia vị lên thịt gà rồi đặt gà lên đĩa thủy tinh chịu nhiệt sao cho phần ức quay xuống. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Trở thực phẩm sau chu kỳ đầu tiên. Sau khi nấu xong, hãy chờ trong 5 phút.
Khoai tây nướng	500 g	450 W + Nướng	8-10	-	Cắt khoai tây làm đôi và xếp tròn trên miếng đệm với mặt cắt úp xuống. Phết dầu ô liu và gia vị lên mặt cắt. Sau đó nướng trong vòng 3 phút.
Mì đông	400 g	600 W + Nướng	13-15	3-4	Đặt mì đông lạnh (-18 °C), ví dụ như lasagne (mì sợi dẹp) tortellini vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và đặt lên rế.
Món Gratin cá đông	400 g	450 W + Nướng	20-22	3-4	Đặt gratin cá đông lạnh (-18 °C) vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp và đặt lên rế.
Bánh snack pizza đông lạnh	250 g (8 miếng)	300 W + Nướng	10-12	-	Đặt các bánh pizza đông lạnh (-18 °C) hoặc các bánh quich thành vòng tròn trên rế.
Bánh streusel đông lạnh	200-250 g (1-2 miếng)	300 W + Nướng	3-5	-	Đặt các miếng bánh ngọt đông lạnh (-18 °C) cạnh nhau trên rế. Sau khi rã đông xong hãy chờ trong 5 phút

CÁC MẸO ĐẶC BIỆT

LÀM TAN BƠ
Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa. Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 750 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA
Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra. Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH
Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu. Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE
Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút. Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt. Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W. Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)
Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh. Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 750 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT
Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều. Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 750 W. Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING
Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 750 W. Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO
Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa. Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W. Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

VỆ SINH LÒ VI SÓNG

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thực phẩm tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và vòng xoay

Luôn luôn đảm bảo đệm cửa lò sạch sẽ và cửa được đóng đúng cách.

Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của lò và có thể gây nguy hiểm.

1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm pha xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
3. Để loại bỏ các mẫu thực phẩm đã hóa cứng và khử mùi cho lò, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất tối đa.
4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

Không được để cho nước tràn vào lỗ thông hơi. **Không được** sử dụng bất kỳ sản phẩm tẩy rửa hoặc dung môi hóa học nào. Đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không còn các dị vật rất nhỏ bám trên đệm cửa:

- Tích tụ
- Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách

Vệ sinh khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng phải để lò thật nguội trước khi tiến hành để tránh thương tổn.

CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Dòng máy	GW71B
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ năng lượng Vi sóng Nướng Chế độ kết hợp	 1100 W 950 W 2050 W
Công suất ra	100 W / 750 W (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài Khoang lò	 489 x 275 x 361 mm 330 x 199 x 309 mm
Thể tích	20 lít
Trọng lượng Tịnh	 khoảng 11,5 kg

LƯU Ý

LƯU Ý

LƯU Ý

LƯU Ý

LƯU Ý

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858 010-6475-1880	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-110011 1800-3000-8282 1800-266-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Mã số: DE68-03816B